

## RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Raffinato(ラッフィナート)  
期間: 2026年1月5日～2026年2月28日まで  
料金: 11,000円



## ■お品書き

《〈歓迎のひと口〉》シェフからの小さな一皿

《〈前菜〉》 ヤマメと諏訪湖産手長エビのカルピオーネ 黄色いイクラ添え

《〈パスタ〉》 甲州地鶏ラグー そば粉入りタリアテッレ

《〈肉料理〉》 信州プレミアムビーフのロースト かりんのソース  
パン

《〈ドルチェ〉》 ラコルタ特製 升ティラミス りんごコンポート

コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

※除外日(本館休館日及び特定期間)

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】  
落花生 【えび】 かに くるみ

## ■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび  
いか 【いくら】 鮭 さば  
ごま 【大豆】 やまいも キウイ  
【ゼラチン】【りんご】 もも バナナ  
オレンジ カシューナッツ アーモンド  
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名: Speciale(スペチャレ)  
期間: 2026年1月5日～2026年2月28日まで  
料金: 13,310円



## ■お品書き

《〈前菜〉》 モルタデッラ・白インゲン豆・リコッタの生ハム包み

《〈温前菜〉》 ピアディーナ

《〈パスタ〉》 うなぎのトマトソース ベッペ風 ガルガネッリ

《〈魚料理〉》 白身魚とパンチェッタのインボルティーニ はまぐりのスープ仕立て

《〈肉料理〉》 牛ホホ肉とランブルスコの煮込み モッツアレラ入りレンコンのポレンタ  
パン

《〈ドルチェ〉》 りんごのタルト メープルのジェラート  
コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

※除外日(本館休館日及び特定期間)

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば  
落花生 えび かに くるみ

## ■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび  
いか いくら 鮭 さば  
ごま 【大豆】 やまいも キウイ  
【ゼラチン】【りんご】 もも バナナ  
オレンジ カシューナッツ アーモンド  
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名: Consiglie(コンスィリエ)  
期間: 2026年1月5日～2026年2月28日まで  
料金: 9,240円



## ■お品書き

《〈前菜〉》 イタリア産ハムの盛り合わせ

《〈パスタ〉》 ポルチーニ入りボロネーゼ リングイネ

《〈魚料理〉》 魚のトレッチャ フレッシュトマトソース

《〈肉料理〉》 仔牛のカツレツ ボローニャ風

＋  
1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《〈ドルチェ〉》 パルメジャーノチーズケーキ ジェラート

コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

※除外日(本館休館日及び特定期間)

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば  
落花生 えび かに くるみ

## ■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 鶏肉 【豚肉】 あわび  
いか いくら 鮭 さば  
ごま 【大豆】 やまいも キウイ  
ゼラチン りんご もも バナナ  
オレンジ カシューナッツ アーモンド  
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

## RACCOLTA ラコルタ

メニュー名：  
**Crescita(クレシータ)**(12歳以下対象コース)  
期間：2026年1月5日～2026年3月31日まで  
料金：4,730円



- お品書き
- 《前菜》 プラタチーズ・スモーク  
サーモン・生ハム
- 《パスタ》 アマトリチャーナ
- 《メイン》 牛ロースのグリル キノコのクリームソース
- 《デザート》 本日のデザート

お子様高学年向けのコース料理でございます。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。  
※除外日(12/28～1/5年末年始及び本館休館日)

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば  
落花生 えび かに くるみ

## ■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび  
いか いくら【鮭】 さば  
ごま【大豆】 やまいも【キウイ】  
【ゼラチン】【りんご】 もも パナナ  
オレンジ カシューナッツ アーモンド  
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：  
**Bambino(バンビーノ)**(12才以下対象プレート)  
期間：2026年1月5日～2026年3月31日まで  
料金：2,640円



- お品書き
- 《スープ》 本日のスープ
- 《メインプレート》 ハンバーグ・ポテト  
ライ・エビフライ  
魚のヴァポーレ・フルーツ
- 《デザート》 本日のデザート

小学生以下のお子様向けのプレートでございます。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。  
※除外日(12/28～1/5年末年始及び本館休館日)

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば  
落花生【えび】かに くるみ

## ■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび  
いか いくら【鮭】 さば  
ごま【大豆】 やまいも【キウイ】  
【ゼラチン】【りんご】 もも パナナ  
【オレンジ】 カシューナッツ アーモンド  
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：  
**低アレルギーお子様夕食メニュー**  
期間：2025年4月1日～2027年3月31日まで  
料金：2,640円



- お品書き
- 《サラダ》 メランジェサラダ 人参ドレッシング
- 《メインプレート》 コーンスープ  
メカジキのヴァポーレ トマトソース  
ローストポテト  
フムスコロッケ
- 《カレー》 白米 甘口カレー
- 《ジュース》 ブドウ100%ジュース
- 《デザート》 ぶどうゼリー  
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から「特定原材料(8品目)特定原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除いて構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルギーメニュー」の提供に限らせていただきます。

## RACCOLTA ラコルタ

## メニュー名:低アレルギー大人夕食メニュー ～洋コース～

期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで  
料金:7,260円

## ■お品書き

- 〈〈前菜〉〉 ホタテと野菜のマリネ  
メランジェサラダ 人参ドレッシング
- 〈〈パスタ〉〉 ほうれん草のトロフィエ  
ブッタネスカソース
- 〈〈魚料理〉〉 真鯛ときのこのソテー  
ジェノベーゼソース
- 〈〈肉料理〉〉 仔羊のローマ風 カチャトーラ  
バケット 丸パン
- 〈〈デザート〉〉 マフィンカカオ  
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から「特定原材料(8品目)特定原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除いて構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルギーメニュー」の提供に限らせていただきます。

## メニュー名:低アレルギー大人夕食メニュー ～和洋折衷～

期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで  
料金:7,260円

## ■お品書き

- 〈〈前菜〉〉 たことわかめの酢の物  
フムスコロッケ  
うなぎと野菜のテリーヌ  
サフランジュレ
- 〈〈サラダ〉〉 メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
- 〈〈焼物〉〉 メカジキのヴァプール  
ラタトゥイユソース
- 〈〈魚料理〉〉 タラのフリット  
香味野菜の南蛮漬け
- 〈〈お食事〉〉 白米 あおさのお味噌汁
- 〈〈デザート〉〉 ぶどうゼリー  
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から「特定原材料(8品目)特定原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除いて構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルギーメニュー」の提供に限らせていただきます。



メニュー名:

【日曜・祝日限定】デザートbuffet

期間:2026年2月8日～2026年3月29日まで

料金:大人(税込) 3,300円  
中人(税込) 1,980円  
小人(税込) 1,320円



## ラコルタ ご朝食

メニュー名: Breakfast Buffet(ご朝食)

期間: 2023年1月4日～2027年3月31日まで

料金: 13才以上 3,300円  
7才～12才 1,980円  
4才～6才 1,320円



## 【テイクアウト】

メニュー名:

**国産牛炙り焼き重【3/31まで】**

期間:2025年8月1日～2026年3月31日まで

料金:4,500円

メニュー名:

**うな重(お吸い物付き)【3/31まで】**

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:4,500円

メニュー名:

**生ハムとモッツアレラのサラダ**

期間:2024年10月1日～2026年5月31日まで

料金:1,950円

メニュー名:

**和牛ロース肉のステーキと温野菜の  
ホテルカレー**

期間:2024年10月1日～2026年5月31日まで

料金:3,190円

メニュー名:

**自家製ビーフハンバーグとバターライ  
ス**

期間:2024年10月1日～2026年5月31日まで

料金:2,860円

メニュー名:

**サンドウィッチ&スープ&サラダ**

期間:2024年10月1日～2026年5月31日まで

料金:1,650円